www.bellahousewares.com

facebook.com/Bellalife

twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843

©2013 Sensio.
BELLA®is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA®es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9

CUPCAKES MAKER
MINI PASTELES DE TAZA

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL INSTRUCCIÓNES

Register your product and get support at / Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:
www.bellahousewares.com/welcome

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Additional Important Safeguards 3
Notes on the Plug 3
Notes on the Cord 3
Plasticizer Warning 3
Electric Power 3
Enjoy Your Cupcake Maker Kit 4
Getting to Know Your Cupcake Maker Kit 4
Before Using for the First Time 6
Operating Instructions 6-7
User Maintenance Instructions 8
Care & Cleaning Instructions 9
Storing Instructions 9
Recipes 10-20
Warranty 21

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 22
Otras medidas de seguridad importantes 23
Notas sobre el cable 23
Notas sobre el enchufe 23
Advertencia sobre el plastificante 23
Energía eléctrica 23
Disfrute de su Kit para hacer mini pasteles de taza 24
Descripción del Kit Kit para hacer mini pasteles de taza 24
Accesorios de decoración 25
Antes de utilizar por primera vez 26
Instrucciones de funcionamiento 26-27
Consejos para hornear mini pasteles 28
Instrucciones de mantenimiento para el usuario 28
Instrucciones de limpieza y cuidado 29
Instrucciones de almacenamiento 30
Recetas 31-41
Garantía 42

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 1 2014-09-04 10:06 AM

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
10. Do not use outdoors. This is for household only.
11. Do not use for commercial purposes
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
16. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
17. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
18. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
19. If an extension cord is used:

a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and

c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

20. To disconnect, remove plug from outlet.
21. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
22. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
23. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
24. Use with wall receptacle only.
25. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 2 2014-09-04 10:06 AM

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always wear oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 3 2014-09-04 10:06 AM

ENJOY YOUR MINI CUPCAKE MAKER MAKER KIT

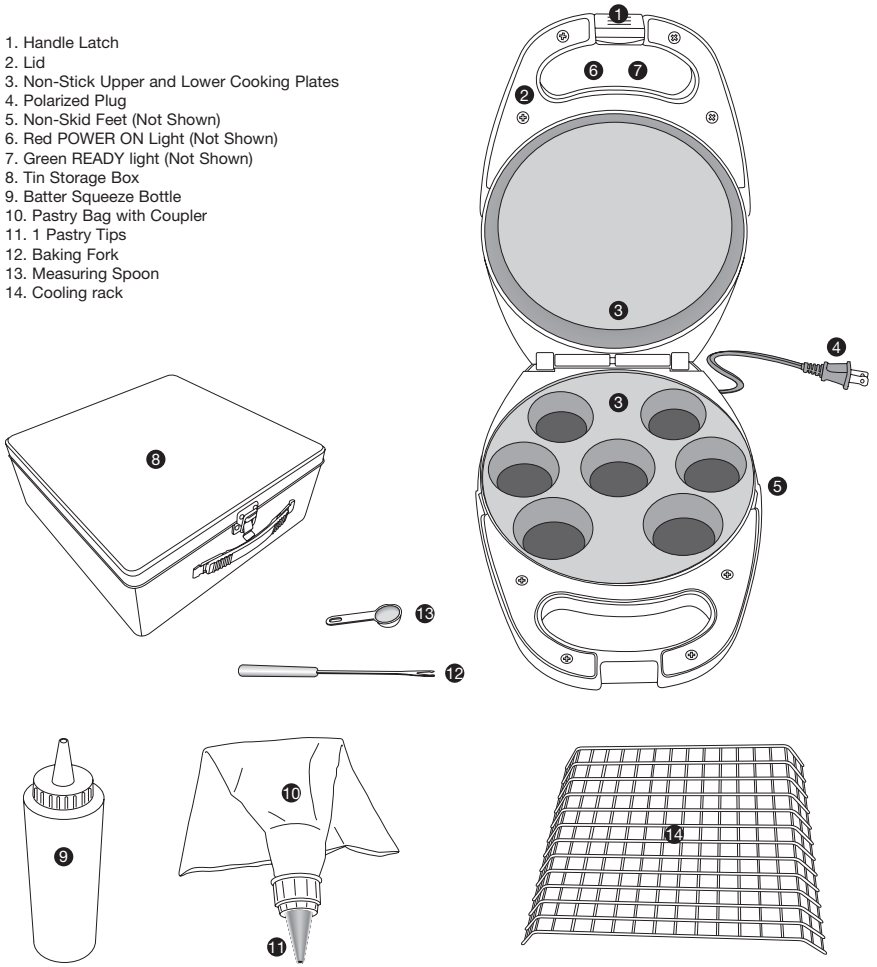
Miniature cupcakes are a big hit at parties or make wonderful, individualized gifts! Kids (and adults) love to eat these perfectly portioned sweet bites. Perfect for anyone with dietary restrictions, the Cupcake Maker lets you control the ingredients that go into each snack.

Let your family and friends share in the fun of decorating their very own delicious mini cupcakes. Fill the batter squeeze bottle with your favorite glaze to draw faces, write initials and names. Use the pastry bag and decorative tip to pipe fresh meringue or whipped cream. Add decorative stripes and dots with colored frostings and top with your favorite chopped candies. Please consult the Recipe section of this Instruction Manual for more ideas.

GETTING TO KNOW YOUR MINI CUPCAKE MAKER

Product may vary slightly from illustrations.

1. Handle Latch
2. Lid
3. Non-Stick Upper and Lower Cooking Plates
4. Polarized Plug
5. Non-Skid Feet (Not Shown)
6. Red POWER ON Light (Not Shown)
7. Green READY light (Not Shown)
8. Tin Storage Box
9. Batter Squeeze Bottle
10. Pastry Bag with Coupler
11. 1 Pastry Tips
12. Baking Fork
13. Measuring Spoon
14. Cooling rack



SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 4 2014-09-04 10:07 AM

DECORATING ACCESSORIES

Tin Storage Box
- This beautifully decorated tin has a specially fitted insert to store the unit and accessories.
- Keep decorating accessories clean and organized for future use.

Batter Squeeze Bottle
- This squeezable bottle is light, and easily controlled with one hand.
- Fill squeeze bottle with any thin (runny) batter to fill molds.
- Fill squeeze bottle with your favorite glaze. See glaze recipes in the Recipe section of this Instruction Manual.

Filling the Batter Squeeze Bottle
NOTE: Do not use the batter squeeze bottle for very thick batters. Instead, use the measuring spoon to scoop batter into molds.
1. Remove the lid from the batter squeeze bottle.
2. Use a funnel or roll a piece of wax (or parchment) paper into a cone. Insert the funnel or cone into the batter squeeze bottle. Slowly pour the filling (batter or glaze) through the funnel or cone into the bottle.
   or . . .
   pour the batter into a plastic storage bag, trim a corner and slowly squeeze the filling into the bottle.
3. Allow air bubbles to escape from the mixture by tapping the upright batter squeeze bottle against any hard surface.
   WARNING: Do not fill the batter squeeze bottle more than 3/4 full with rising batter, as batter may expand as it sits. Remove the funnel or cone.
4. Replace the batter squeeze bottle top, twisting it firmly to seal.
5. Wipe any excess filling with a paper towel.

Pastry Bag with Decorative Pastry Tips
- Use to pipe frosting, icing, meringue, or whipped cream filling.
- **NOTE:** A full pastry bag requires 2 hands — one to guide the pastry tip and the other to squeeze the pastry bag.
- **IMPORTANT:** The filling must be the correct consistency — too thin will run out of the tip and bag, too thick will be difficult, if not impossible, to squeeze through the tip.
- Practice piping using any decorative pastry tip. To make a solid, straight line, move your hand at a consistent pace, and keep even pressure on the bag.
- Use decorative pastry tips to create fun borders, messages, rosettes, designs, patterns.

Filling the Pastry Bag
1. Use gel to color the filling. Mix well in a small bowl until color is even.
2. Separate the coupler base from the ring and insert the coupler base, narrow end first, into the pastry bag.
3. Cut a very small corner of the bag and slide the coupler into position.
   IMPORTANT: DO NOT cut too much pastry bag. The coupler should fit snuggly in the pastry bag.
4. Fit the decorative tip onto the outside of the coupler and fasten securely with the coupler ring.
5. Hold the pastry bag with tip attached in your left hand. Hold the lower 1/3 of the bag in your hand and roll 2/3 of the pastry bag inside out — forming a cuff around your hand. Cup the pointed 1/3 of the bag in the palm of your hand.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 5 2014-09-04 10:07 AM

6. Use a spatula to scoop frosting, icing, meringue or whipped cream from the bowl into the opened pastry bag.
7. ***For best results***, never fill the pastry bag more than 2/3 full.
8. Close the bag by unfolding the cuff and twisting the bag closed. This forces the icing, meringue, or whipped cream filling down into the pastry bag.
9. Squeeze the first bit of filling out of the tip into the bowl to release any bubbles. Hold the bag between your thumb and forefinger, and press with your palm as you pipe the icing, meringue, or whipped cream.
10. Refill the pastry bag as needed.

Baking Fork

- Wearing oven mitts, remove baked treats from the cooking plate using the baking fork.
- Use care to avoid scratching the non-stick surface.

Measuring Spoon

- Use the measuring spoon (1 teaspoon) to fill the molds on the lower cooking plate 2/3 to almost full – use 2 rounded teaspoon of batter.

Cooling Rack

- Remove baked treats to the wire cooling rack to cool before decorating.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Mini Cupcake Maker Kit and remove all packaging and materials.
2. Before using your Mini Cupcake Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.

   CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance. **NEVER IMMERSE MINI CUPCAKE MAKER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!**
3. Set the appliance on a dry, clean and flat surface. Keep the Mini Cupcake Maker closed until use.
4. Wash and rinse all decorating accessories: batter squeeze bottle, baking fork, pastry bag with coupler, pastry tip, cooling rack, and measuring spoon. Dry before use.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Use the lid handle to lift the top lid to the open position.
2. Before baking the first mini cupcakes of the day, pour a teaspoon of vegetable oil to both the top and bottom mini cupcake plates. Spread with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.
3. Plug unit into a 120 V AC electrical outlet to preheat. The red POWER ON light will illuminate. Close the lid.

   NOTE: When your Mini Cupcake Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first mini cupcakes prepared in the Mini Cupcake Maker, it is recommended that these be discarded.
4. While preheating, prepare mini cupcake batter.
5. After approximately 2 to 3 minutes, the green READY light will turn on, indicating the unit is preheated and is ready for use.
6. If mini cupcake liners are not used, for best results, use a non-stick cooking spray to lightly coat the non-stick plates before cooking. This will assist in the removal of the mini cupcakes after cooking.

   NOTE: Using no liners will produce a crispier, browner cupcake outside.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 6 2014-09-04 10:07 AM

7. Mini cupcake liners may be used to ease cleanup and present a more professional-looking cupcake. Muffin liners come in all colors and patterns can be used to dress up your cupcakes and match your party theme. When using cupcake liners, place 7 liners on a plate. Spray all of the liners before filling.
8. Recipes may vary in cook time and brownness; batters with more sugar will brown quicker. Note the perfect bake times for each batter recipe for future use.
9. When the Mini Cupcake Maker is preheated, following the recipe, Fill each of the cupcake molds on the lower cooking plate 2⁄3 to almost full – use between 1 rounded teaspoon to a scant tablespoon of batter. Runnier batters will require more batter. When using liners, place the pre-filled, oiled cupcake liners into the heated lower cooking plate.

   NOTE: Do not overfill, batter will expand when cooked.

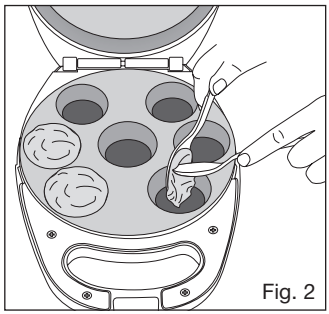


Fig. 2

10. Use the handle to lower the top lid.
11. Close the Mini Cupcake Maker and allow to cook for approximately 10-15 minutes or until done.

    NOTE: Check for doneness by inserting a dry toothpick into the center of the cupcake. If it comes out dry, the cupcake is ready.
12. If necessary, cover and continue cooking for 30 seconds at a time until cupcakes are browned and cooked to your liking.
13. The green READY light will cycle on and off as the unit maintains baking temperatures.
14. Wearing oven mitts, wipe the outside with a clean paper towel or cleaning cloth if necessary.
15. At the end of the cook time, use the handle to lift the top lid.
16. Wearing oven mitts, use the baking fork to remove cupcakes from the cooking plate to the cooling rack. Use care to avoid scratching the non-stick surface.

    NOTE: If additional Mini Cupcakes are to be baked, keep the Mini Cupcake Maker closed to retain heat. Always wait until the green READY light turns on before baking more Mini Cupcakes.

    NOTE: Mini Cupcakes made later may bake faster because extra heat has been retained. It may be necessary to adjust to a shorter cooking time to accommodate.
17. When baking is complete, unplug the power cord from electric outlet. Lift the top lid to expose the cooking plate and allow unit to cool.
18. Do not clean until unit has been fully cooled.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 7 2014-09-04 10:07 AM

MINI CUPCAKE BAKING TIPS

- Recipes may be halved or doubled.
- Sift all dry ingredients together. It is not necessary to beat egg yolks and milk separately. Just add them to the combined flour mixture and use a whisk or mixer to blend the ingredients well.
- Do not open the Mini Cupcake Maker during baking or the timing may vary.
- Completely bake the mini cupcake before removing.
- When preparing mini cupcake batter, do not over-mix or mini cupcakes will be tough. Stir batter only until large lumps of dry ingredients disappear.
- The optimal amount of batter to produce a full-shaped mini cupcake, without overflowing, will vary with different mini cupcake batters.
- Add fun glazes and topping to cooled mini cupcakes. See Mini Cupcake Glazes and Toppings section in the Recipe section of this Instruction Manual.
- Baked mini cupcakes freeze well. Cool completely on a wire rack. Store in a plastic freezer bag or in a covered container.
- Thaw frozen mini cupcakes in a toaster oven until hot and crisp or place in a microwave oven for 20 seconds. Do not overcook. Add glazes and toppings to the thawed, cool cupcakes.

For lower sugar mini cupcakes:

- Use sugar substitutes.
- Use sugar-free maple syrup.
- Use sugar-free or no sugar added jello, puddings, jellies, jams, etc. for flavorings and toppings.

For lower fat, lower cholesterol mini cupcakes:

- Use skim milk.
- Adapt recipes by eliminating the egg yolk. Always use liquid vegetable oils such as canola, corn or sunflower, instead of butter.

For lower fat, lower cholesterol mini cupcakes:

- Substitute 1/2 cup or more of white flour with whole-wheat flour.
- Substitute 1/4 cup of white flour with wheat or oat bran.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 8 2014-09-04 10:07 AM

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. The Mini Cupcake Maker does not disassemble for cleaning.
2. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place the Mini Cupcake Maker in dishwasher.
3. When mini cupcake liners are not used, the mini cupcake cooking plates should be cleaned and conditioned before each heating.
4. Brush cooking plates with a clean, soft pastry brush or cloth. To condition plates, lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Carefully follow suggested cleaning procedures below. After a time, if mini cupcakes show signs of sticking, recondition as needed.
5. To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils.
6. To remove any batter baked onto the cooking plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. A clean round kitchen brush or a toothbrush works well to remove baked-on batter from the molds. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
7. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.
8. Decorating accessories are not dishwasher safe and should be cleaned thoroughly after every use.
9. Holding the batter squeeze bottle, grip the collar of the bottle top and turn counter-clockwise to remove. Add a squirt of dish soap to a half-bottle of hot tap water. Replace the batter squeeze bottle top; twisting it firmly to seal. Block the bottle top opening with your finger and shake the bottle of soapy water to dislodge residue in the hot water. Remove your finger from the lid, point and squirt the dirty water into the sink.
10. If residue remains, use a bottle brush to clean the inside of the batter squeeze bottle. Rinse with hot water. Repeat procedure until the bottle is clean. Rinse the bottle thoroughly to remove any soap and rest it upside-down to dry.

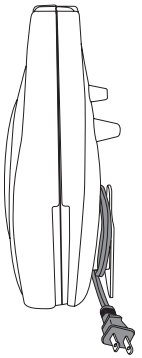


Figure 3

11. Rinse the baking fork, measuring spoon, pastry bag with coupler, pastry tip, and cooling rack in hot water. Use dishwashing soap and a cleaning brush to remove residue. Rinse well and dry before storing.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. Close the lid.
   WARNING: Never store Mini Cupcake Maker while it is hot or still plugged in.
3. Use the cord wrap on the bottom of the Mini Cupcake Maker to store the cord. (See Figure 3.)
4. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.
5. Store Mini Cupcake Maker in its box or stand unit on its end for easy and compact storage.
6. Use the Cupcake Maker Kit tin storage box to store clean unit and decorating accessories for future use.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 9 2014-09-04 10:07 AM

APPETIZER CRISPS

Cut pre-made wonton skins into slightly smaller than 3-inch squares.
Press center into each well-oiled cupcake mold as shown.

Cook for 7 minutes.

Remove and fill with herbed creamed cheeses,
olive or tomato tapenade, caviar and sour cream
with chives, pie fillings.

CHEEZY CHILI MINI BISCUIT CAKES

Enjoy these delicious cakes with a big steaming bowl of chili.
Multiply recipe to feed any hungry crowd.

3/4 cup Bisquick®

1/4 cup milk

2 teaspoons chili powder

1/4 teaspoon red cayenne pepper

1/2 cup grated yellow cheddar* cheese

1 teaspoon Kosher salt

Combine and mix all ingredients in a medium bowl.

Fill each of the cupcake molds on the lower cooking plate
with 1 tablespoon batter.

Save a handful of grated cheese for the top.

Cook 10-15 minutes or until done.

Makes 7 biscuit cakes

*For spicier cakes, use pepper jack cheese.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 10 2014-09-04 10:07 AM

ORANGE CORNY MINI CORN CAKES

A fabulous breakfast treat. Serve with honey butter or orange marmalade.

1 (8.5 oz.) box Jiffy® Corn Bread Mix

4 tablespoons brown sugar

1 teaspoon orange extract

1 orange, juiced and zested

1 teaspoon pumpkin pie spice

Combine and mix all ingredients in a medium bowl.

Fill each of the cupcake molds on the lower cooking plate with 1 scant tablespoon batter.

Cook 10-15 minutes or until done.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 11 2014-09-04 10:07 AM

SUNSHINE LEMON MINIS

Light and refreshing.

3 eggs

2/3 cup sugar

4 tablespoons lemon pie filling

1 teaspoon lemon extract

3/4 cup flour

1 tablespoon baking powder

1 pinch salt

confectioner's sugar (for dusting)

Combine and mix all ingredients in a medium bowl.

Fill each of the cupcake molds on the lower cooking plate with 1 scant tablespoon of batter.

Cook 10-15 minutes or until done.

Top with lemon pie filling and dust with confectioner's sugar.

Makes 14 to 18 mini cupcakes.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 12 2014-09-04 10:07 AM

OMG CHOCOLATE CHERRY MINI CUPCAKES

Simple perfection! Serve with Ben & Jerry's® Cherry Garcia®
Ice Cream or your favorite!

---

1 box Duncan Hines® Moist Deluxe Devil's Food Cake Mix

2 cups cherry pie filling

1 egg

Combine and mix all ingredients in a medium bowl.

Fill each of the cupcake molds on the lower cooking plate with 1 scant tablespoon batter.

Cook 10-15 minutes or until done.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 13 2014-09-04 10:07 AM

BOXED DARK CHOCOLATE FUDGE BROWNIE MINI CUPCAKES WITH VANILLA CITRUS FROSTING

1 box Betty Crocker® Dark Chocolate Fudge Brownie Mix
(13 x 9 family size)

2 eggs

1/2 cup vegetable oil

1/4 cup water

1 can Betty Crocker® Rich & Creamy Vanilla Frosting

1 teaspoon lemon extract

1 teaspoon orange extract

fresh orange and lemon zest

Combine and mix all ingredients in a medium bowl.

Fill each of the cupcake molds on the lower cooking plate with 1 scant tablespoon batter.

Cook 10-15 minutes or until done.

Allow brownie mini cupcakes to cool.

Add 1 teaspoon lemon extract plus 1 teaspoon orange extract to Betty Crocker® Rich & Creamy Vanilla Frosting.

Fill a sandwich size bag with Betty Crocker® Rich & Creamy Vanilla Frosting. Force the frosting into one corner of the bag. Snip a tiny corner from the bag to form a simple frosting bag.

Frost mini cupcakes and sprinkle tops with fresh orange and lemon zest.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 14 2014-09-04 10:07 AM

CHEWY GOOEY BUTTERSCOTCH MINI CUPCAKES

To create a crunchy outside, spray cooking plates liberally and prepare without cupcake liners.

3/4 cup unbleached, pre-sifted flour

1/2 cup sugar

1 (1 oz.) package Jello® Instant Sugar Free Fat Free Butterscotch Pudding Mix

1 teaspoon baking powder

3 tablespoons maple syrup

3 tablespoons water

3 tablespoons vegetable oil

Combine and mix all ingredients in a medium bowl. Batter will be thick.

Fill each of the cupcake molds on the lower cooking plate with 1 heaping teaspoon of batter.

Cook 10-15 minutes or until done.

Makes 14 to 18 mini cupcakes.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 15 2014-09-04 10:07 AM

CHEWY LEMON/LIME MINI CUPCAKES

To create a crunchy outside, spray cooking plates liberally and prepare without cupcake liners.

3/4 cup unbleached, pre-sifted flour

1/2 cup sugar

1 (1 oz.) package Jello® Instant Sugar Free Fat Free Lemon Pudding Mix

1 teaspoon baking powder

3 tablespoons honey

2 tablespoons orange juice

3 tablespoons vegetable oil

1 small lime, juiced and zested (3 tablespoons lime juice)

Combine and mix all ingredients in a medium bowl.

Fill each of the cupcake molds on the lower cooking plate with 1 heaping teaspoon of batter.

Cook 10-15 minutes or until done.

Makes 14 to 18 mini cupcakes.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 16 2014-09-04 10:07 AM

CHOCOLATE-‘SPRESSO SCRATCH BROWNIE MINI CUPCAKES

These rich, chewy bites are best prepared with mini cupcake liners.

3/4 cup unbleached, pre-sifted flour

1/2 cup sugar

1 (1 oz.) package Jello® Instant Sugar Free Fat Free

Chocolate Fudge Pudding Mix

1 teaspoon baking powder

3 tablespoons dark Karo® syrup

1 tablespoon espresso powder

1 teaspoon cinnamon

3 tablespoons boiling water

3 tablespoons vegetable oil

Add boiling water to a medium bowl. Dissolve espresso powder and cinnamon.

Add the remaining ingredients to the bowl. Mix well.

Batter will be thick. Roll into 1-1/4 to 1-1/2-inch balls.

Add balls to muffin liners sprayed with cooking oil.

Cook 10-15 minutes or until done.

Makes 16 to 18 mini brownie cupcakes.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 17 2014-09-04 10:07 AM

APPLE MINI CUPCAKES

To create a browned, crunchy outside,
spray cooking plates liberally
and prepare without cupcake liners.

3/4 cup unbleached, pre-sifted flour

1/2 cup sugar

1 (1 oz.) package Jello® Instant Sugar Free Fat Free Cheesecake Pudding Mix

1 teaspoon baking powder

5 tablespoons apple pie filling, mashed with a fork

1 tablespoon vegetable oil

Place apple pie filling into a medium bowl.
Use a potato masher to mash.

Add the remaining ingredients to the bowl. Mix well.

Fill each of the cupcake molds on the lower cooking plate with 1 scant tablespoon batter.

Cook 10-15 minutes or until done.

Makes 16-18 mini cupcakes

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 18 2014-09-04 10:07 AM

MARASCHINO CHERRY MINI CUPCAKES

No liners

3/4 cup unbleached, pre-sifted flour

1/2 cup sugar

1 (1 oz.) package Jello® Instant Sugar Free Fat Free Vanilla Pudding Mix

1 teaspoon baking powder

2 tablespoons Maraschino cherry juice

5 tablespoons jarred Maraschino cherries,

1 tablespoon honey

1 tablespoon vegetable oil

Place Maraschino cherries and juice into a medium bowl. Use a fork to mash into small pieces.

Add the remaining ingredients to the bowl. Mix well.

Fill each of the cupcake molds on the lower cooking plate with 1 scant tablespoon batter.

Cook 10-15 minutes or until done.

Makes 16-18 mini cupcakes

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 19 2014-09-04 10:07 AM

MINI CUPCAKE GLAZES AND TOPPINGS

GLAZES

NOTE: The basic rule of thumb is to prepare glazes by adding part water (or milk) to 3 parts product and then heating in a microwave for 10 seconds. Stir well and reheat in 10-second increments until the desired consistency is achieved for glazing.

NOTE: Times may change depending on quantities used.

Honey

Chocolate (melted mini chips)

Maple Syrup

Strawberry Preserves

Raspberry Preserves

Peanut Butter heated with milk and honey

Cherry Pie Filling

Lemon Preserves or Pie Filling

Orange Marmalade

Blueberry Preserves

Mixed Berry Preserves

Caramel (melted butter + sugar)

TOPPINGS

Colored and Rainbow Sprinkles

Chopped Chocolate

Sweetened Coconut

Chopped Peanuts

Crushed Cookies

Crushed Candy

Mini Chocolate Chips

Mini Butterscotch Chips

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 20 2014-09-04 10:07 AM

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 21 2014-09-04 10:07 AM

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. No toque las superficies calientes. Utilice el mango.
3. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no sumerja parcial o completamente el cable, el enchufe o la conexión en agua o cualquier otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre su uso.
5. Se debe vigilar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato. Poner extra atención cuando este aparato sea usado cerca de niños, y si es usado por ellos es necessario supervisar de cerca.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. En lugar de eso, tome el enchufe y tire para desconectar.
8. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
9. El uso de accesorios o dispositivos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No utilice este electrodoméstico en exteriores. Este aparato es para uso doméstico únicamente.
11. No utilice este electrodoméstico para propósitos comerciales.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes
13. No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni en un horno caliente.
14. Utilícelo solamente sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
15. Sea extremadamente cuidadoso al mover cualquier electrodoméstico que contenga comida, agua, aceite u otros líquidos calientes.
16. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
17. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
18. Hay cables de extensión más largos disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado.
19. Si usa un cable de extensión:
    a. El calibre indicado del cable de alimentación separable o del cable de extensión debe ser igual al calibre del aparato.
    b. Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable a tierra de 3 conductores.
    c. Por último, el cable más largo debe manipularse de modo que no cuelgue por la mesada ni la mesa, los ninos no puedan jalarlo ni las personas puedan tropezar con él accidentalmente.
21. Siempre desenchufe el electrodoméstico después de su uso. De lo contrario, permanecerá encendido.
22. **PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de daño a personas o a la propiedad.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 22 2014-09-04 10:07 AM

23. Cuando utilice el electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina ni otros materiales inflamables mientras está en uso.
24. Utilícelo solamente con un receptáculo de pared.
25. No utilice este electrodoméstico para otros fines que sean aquellos para los que fue diseñado.

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de ponerlo en funcionamiento o limpiarlo.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de una descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 23 2014-09-04 10:07 AM

DISFRUTE DE SU KIT PARA HACER MINI PASTELES DE TAZA

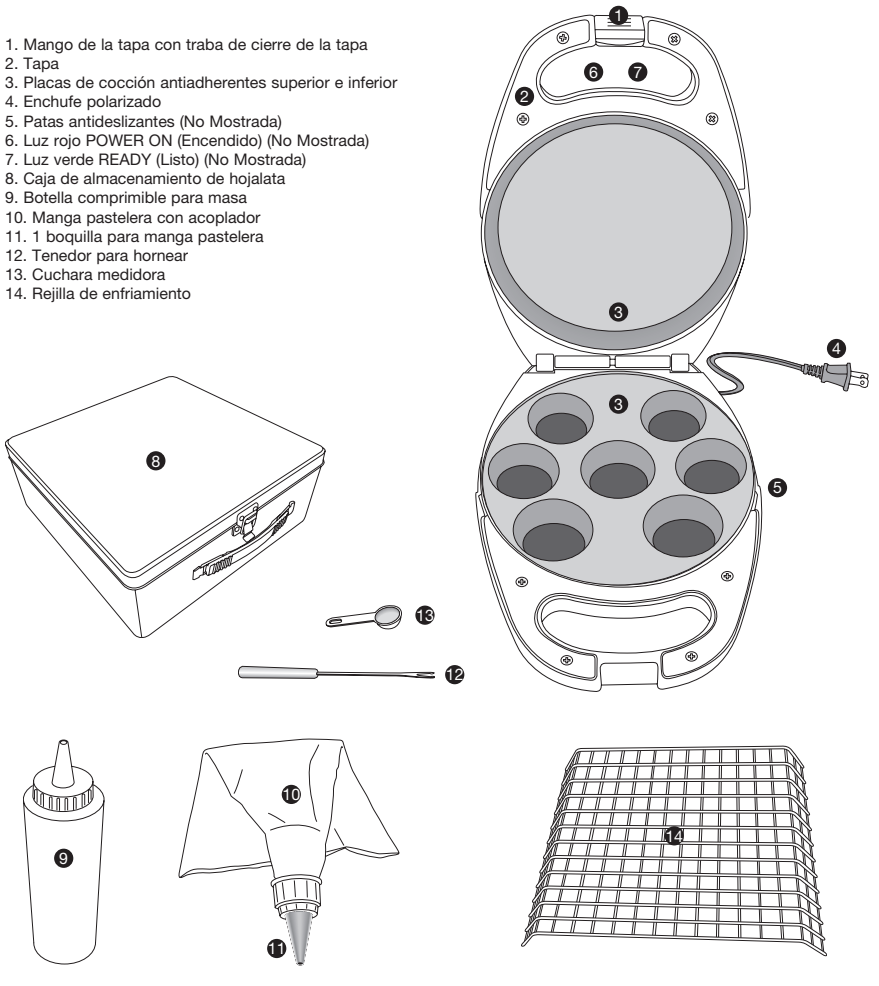
Los pasteles de taza miniatura son un gran éxito en las fiestas o sirven como estupendos regalos personalizados. Los niños (y adultos) adoran comer estos dulces bocados de tamaño ideal. Resultan perfectos para las personas que tienen restricciones alimenticias, ya que le permiten controlar los ingredientes que incorpora a cada refrigerio.

Permita que su familia y amigos compartan la diversión de decorar sus propios mini pasteles de taza deliciosos. Llene la botella comprimible para masa con su glaseado favorito para dibujar rostros, y escribir iniciales y nombres. Use la manga pastelera y la boquilla decorativa para aplicar merengue fresco o crema batida. Agregue tiras y puntos decorativos con baños de colores y cubra con sus golosinas picadas favoritas. Consulte la sección Recetas de este Manual de instrucciones para obtener más ideas.

CONOZCA SU MÁQUINA PARA HACER MINI PASTELES

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.

1. Mango de la tapa con traba de cierre de la tapa
2. Tapa
3. Placas de cocción antiadherentes superior e inferior
4. Enchufe polarizado
5. Patas antideslizantes (No Mostrada)
6. Luz rojo POWER ON (Encendido) (No Mostrada)
7. Luz verde READY (Listo) (No Mostrada)
8. Caja de almacenamiento de hojalata
9. Botella comprimible para masa
10. Manga pastelera con acoplador
11. 1 boquilla para manga pastelera
12. Tenedor para hornear
13. Cuchara medidora
14. Rejilla de enfriamiento



SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 24 2014-09-04 10:07 AM

ACCESORIOS DE DECORACIÓN

Caja de almacenamiento de hojalata

- Esta caja de hojalata decorada a la perfección incluye un inserto acondicionado especialmente para almacenar la unidad y los accesorios.
- Mantenga los accesorios de decoración limpios y organizados para usarlos en el futuro.

Botella comprimible para masa

- Esta botella comprimible es liviana y puede controlarse fácilmente con una mano.
- Llene la botella comprimible con cualquier masa diluida (líquida) para llenar los moldes.
- Llene la botella comprimible con su glaseado favorito. Consulte las recetas con glaseados en la sección Recetas de este manual de instrucciones.

Cómo llenar la botella comprimible para masa

NOTA: No use la botella comprimible con masas muy espesas. En cambio, use la cuchara medidora para agregar la masa en los moldes.

1. Quite la tapa de la botella comprimible para masa.
2. Use un embudo o un rollo de papel de cera (o papel manteca) transformado en un cono. Introduzca el embudo o cono en la botella comprimible para masa. Vierta lentamente el relleno (masa o glaseado) a través del embudo o cono dentro de la botella.

o bien...

vierta la masa dentro de una bolsa plástica de almacenamiento, recorte una esquina y estruja lentamente el relleno de modo que ingrese en la botella.

3. Golpee la botella comprimible para masa en posición vertical contra una superficie dura para que las burbujas salgan de la mezcla.
   ADVERTENCIA: No llene la botella comprimible con masa más de 3/4 de su capacidad, ya que la masa se expandirá mientras se asienta. Extraiga el embudo o cono.
4. Vuelva a colocar la tapa de la botella y gírela firmemente para sellarla.
5. Limpie el excedente de relleno con una servilleta de papel.

Manga pastelera con boquillas decorativas

- Úsela para aplicar baños de repostería, glaseados, merengue o rellenos de crema batida.
- **NOTA:** Una manga pastelera llena requiere 2 manos: una para guiar la boquilla y la otra para estrujar la manga.
- **IMPORTANTE:** El relleno debe tener la consistencia correcta: si está muy aguado se saldrá por la boquilla y de la manga; si está muy espeso, resultará difícil, si no imposible, estrujarlo y que salga por la boquilla.
- Practique la decoración con manga con cualquier boquilla decorativa. Para dibujar presión uniforme sobre la manga.
- Use las boquillas decorativas para crear bordes divertidos, mensajes, escarapelas, diseños y patrones.

Cómo llenar la manga pastelera

1. Use gel para colorear el relleno. Mézclelo bien en un bol pequeño hasta lograr un color uniforme.
2. Separe la base con acoplador del aro e introduzca la primera (el extremo angosto primero) dentro de la manga pastelera.
3. Corte una pequeña esquina de la manga y deslice el acoplador hacia su posición. **IMPORTANTE:** NO corte la manga pastelera en demasía. El acoplador debe encajar de modo ceñido en la manga.
4. Encaje la boquilla decorativa sobre la parte exterior del acoplador y ajústela firmemente con el aro del acoplador.
5. Sostenga con la mano izquierda la manga pastelera con la boquilla adherida. Sostenga 1/3 de su parte inferior en la mano y enrolle 2/3 de la manga pastelera de adentro hacia afuera, formando una pulsera alrededor de la mano. Coloque el tercio puntiagudo de la manga pastelera en la palma de la mano.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 25 2014-09-04 10:07 AM

6. Use una espátula para agregar baño de repostería, glaseado, merengue o crema batida del bol a la manga pastelera abierta.
7. Para obtener mejores resultados, nunca llene la manga pastelera más de 2/3 de su capacidad.
8. Desenrolle la pulsera que armó con la manga y enrósquela para cerrarla. De este modo, fuerza el baño de repostería, glaseado, merengue o relleno de crema batida hacia abajo dentro de la manga pastelera.
9. Estruja el primer trozo de relleno hacia afuera de la boquilla y dentro del bol para dejar salir las burbujas. Sostenga la manga entre sus dedos pulgar e índice, y presione con la palma de la mano mientras decora con el glaseado, el merengue o la crema batida.
10. Rellene la manga pastelera según sea necesario.

Tenedor para hornear
- Con manoplas para horno, use este tenedor para retirar los bocaditos horneados de la placa de cocción.
- Tenga cuidado para evitar rayar la superficie antiadherente.

Cuchara medidora
- Use la cuchara medidora (1 cucharadita) para llenar los moldes en la placa de cocción inferior hasta 2/3 de su capacidad o hasta casi llenarlos. Use 1 cucharadita casi colmada de masa.

Rejilla de enfriamiento
- Traslade los bocaditos horneados a la rejilla de enfriamiento de alambre para que se enfríen antes de decorarlos.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire con cuidado la máquina para hacer mini pasteles y todos los materiales del embalaje.
2. Antes de utilizar la máquina para hacer mini pasteles por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para quitar el polvo y luego séquelas.
3. Limpie la superficie exterior con un paño suave o una esponja ligeramente húmeda.
   PRECAUCIÓN: Asegúrese de evitar que el agua ingrese en el electrodoméstico. **NUNCA SUMERJA LA MÁQUINA PARA HACER MINI PASTELES EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
4. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y limpia. Mantenga la máquina para hacer mini pasteles cerrada hasta que sea necesario.
5. Enjuague todos los accesorios de decoración: botella comprimible para masa, tenedor para hornear, manga pastelera con acoplador, boquillas para manga pastelera, base para piruletas de pastel y cuchara medidora. Séquelos antes de usarlos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Utilice el mango de la tapa para levantar y abrir la tapa superior.
2. Antes de hornear los primeras mini pasteles del día, vierta una cucharadita de aceite vegetal en las placas superior e inferior para mini pasteles. Esparza con un paño de cocina absorbente y limpie los excesos de aceite.
3. Enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V. La luz rojo de POWER/COOK (Encendido/Cocción) se prenderá mientras se precalienta la máquina para hacer mini pasteles.
   NOTA: Cuando la máquina para hacer mini pasteles se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de 1 ó 2 usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico. Sin embargo, se recomienda descartar las primeras mini pasteles preparadas en la máquina para hacer mini pasteles ya que su sabor puede verse afectado.
4. Mientras se precalienta, prepare la mezcla para mini pasteles.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 26 2014-09-04 10:07 AM

5. Después de aproximadamente 2 a 3 minutos, se encendera la luz verde READY (Listo) para indicar que la unidad está precalentada y lista para ser utilizada.
6. Si no utiliza los moldes para mini pasteles, para obtener mejores resultados utilice un aceite antiadherente en aerosol para cubrir ligeramente las placas antiadherentes antes de cocinar. Esto ayudará a retirar las mini pasteles después de la cocción.

   NOTA: Si no se utilizan moldes, el exterior de las pasteles quedará más crocante y más dorado.
7. Los moldes para mini pasteles se pueden utilizar para facilitar la limpieza y presentar pasteles de aspecto profesional. Los moldes para pasteles vienen en todos los colores y diseños, permiten decorar las pasteles y se pueden combinar con el tema de la fiesta. Si usa moldes para pasteles, coloque 7 moldes en una placa. Rocíe todos los moldes antes de llenarlos.
8. El tiempo de cocción y el tostado de las recetas variarán; las mezclas que tienen más azúcar se dorarán más rápido. Tenga en cuenta los tiempos de horneado ideales para todas las recetas de mezcla para uso futuro.
9. Cuando la máquina para hacer mini pasteles está precalentada, siga la receta y llene 2⁄3 de los moldes de pasteles que se encuentran en la placa de cocción inferior hasta que estén casi completos. Utilice entre 1 cucharadita colmada y una cucharada rasa de mezcla. Para las mezclas más líquidas deberá usar más mezcla. Si usa moldes, coloque los moldes para pasteles con mezcla y untados con aceite en la placa de cocción inferior caliente.

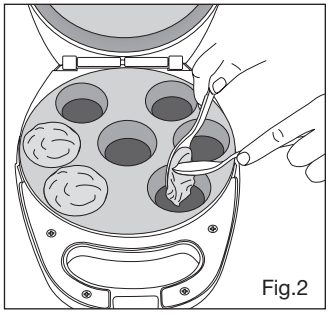


Fig.2

   NOTA: No los llene demasiado, la mezcla se expandirá mientras se cocina.
10. Utilice el mango para bajar la tapa superior.
11. Cierre la máquina para hacer mini pasteles y deje que se cocinen entre aproximadamente 10 y 15 minutos o hasta que estén listas.

    NOTA: Introduzca un escarbadientes en el centro de la magdalena para controlar la cocción. Si al sacarlo está seco, la magdalena está lista.
12. Si es necesario, cubra y continúe cocinando durante 30 segundos por vez hasta que las pasteles estén doradas y cocidas a su gusto.
13. La luz verde READY (Listo) se encenderá y se apagará mientras la unidad mantiene la temperatura de cocción.
14. Usando manoplas, limpie la parte exterior con una servilleta de papel limpia o con un paño según sea necesario.
15. Al finalizar el tiempo de cocción, use el mango para levantar la tapa superior.
16. Con manoplas para horno, use el tenedor para hornear a fin de trasladar los pasteles de taza de la placa de cocción a la rejilla de enfriamiento. Tenga cuidado para evitar rayar la superficie antiadherente.

    NOTA: Si se hornearán mini pasteles adicionales, mantenga la máquina para hacer mini pasteles cerrada para conservar el calor. Antes de hornear más mini pasteles, espere hasta que se encienda la luz verde READY (Listo).

    NOTA: Las mini pasteles que se preparen más tarde pueden hornearse más rápido porque se ha mantenido calor extra. Es posible que deba cocinarlas durante menos tiempo.
17. Cuando termine de hornear, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Levante la tapa superior para exponer las placas de cocción y deje que se enfríe la unidad.
18. Retire las mini pasteles horneadas.
19. No limpie la unidad hasta que se haya enfriado completamente.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 27 2014-09-04 10:07 AM

CONSEJOS PARA HORNEAR MINI PASTELES

- Las recetas se pueden reducir a la mitad o duplicar.
- Tamice todos los ingredientes secos juntos. No es necesario batir las yemas de huevo y la leche por separado. Sólo agréguelos a la mezcla de harina y utilice una varilla mezcladora o una batidora para mezclar bien los ingredientes.
- No abra la máquina para hacer mini pasteles durante la cocción ya que puede variar el tiempo de cocción.
- Antes de retirar las mini pasteles, debe hornearlas completamente.
- Al preparar la mezcla para mini pasteles no la bata excesivamente; de lo contrario, las mini pasteles quedarán duras. Sólo revuelva la mezcla hasta que desaparezcan los grumos grandes de los ingredientes secos.
- La cantidad óptima de mezcla para obtener una mini magdalena completa, sin que haya derrames, variará según las diferentes mezclas para mini pasteles.
- Cuando las mini pasteles se hayan enfriado, agregue glaseados y coberturas divertidas. Consulte la sección Glaseados y coberturas para mini pasteles en la sección Recetas de este manual de instrucciones.
- Las mini pasteles horneadas se pueden congelar. Colóquelas en una rejilla para que se enfríen completamente. Guárdelas en una bolsa de plástico para congelar o en un recipiente con tapa.
- Descongele las mini pasteles en un horno tostador hasta que se calienten y estén crujientes o colóquelas en un horno microondas durante 20 segundos. No las cocine demasiado. Agregue glaseados y coberturas a las pasteles descongeladas y frías.

Para obtener mini pasteles con menos azúcar:

- Utilice sustitutos de azúcar.
- Utilice jarabe de arce sin azúcar.
- Utilice gelatina, cremas, jaleas, dulces, etc. sin azúcar como coberturas y saborizantes.

Para obtener mini pasteles con menos grasa y menos colesterol:

- Utilice leche descremada.
- Adapte las recetas eliminando las yemas de huevo. Utilice siempre aceites vegetales líquidos de canola, maíz o girasol en lugar de manteca.

Para obtener mini pasteles con mayor contenido de fibra:

- Reemplace 1⁄2 taza o más de harina blanca por harina integral.
- Reemplace 1⁄4 taza de harina blanca por salvado de trigo o de avena.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Si el producto necesita mantenimiento, consulte a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 28 2014-09-04 10:07 AM

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN: Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. La máquina para hacer mini pasteles no se desarma para la limpieza.
2. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua o cualquier otro líquido. Nunca coloque la máquina para hacer mini pasteles en el lavavajillas.
3. Si no se utilizan moldes para mini pasteles, las placas de cocción de las mini pasteles deben estar limpias y acondicionadas antes de calentarlas.
4. Limpie las placas de cocción con un pincel de repostería o un paño limpio y suave. Para acondicionar las placas, cubra ligeramente las superficies de cocción con manteca vegetal sólida o aceite vegetal. Siga cuidadosamente los procedimientos de limpieza que se mencionan a continuación. Si después de un tiempo, las mini pasteles comienzan a pegarse, vuelva a acondicionar la unidad según sea necesario.
5. Para proteger las superficies antiadherentes de primera calidad, sólo utilice utensilios de plástico, nailon o madera.

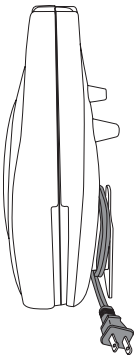


Figura 3

6. Para retirar la mezcla adherida a las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la mezcla endurecida. Deje reposar durante 5 minutos, luego limpie la mezcla ablandada con una servilleta de papel o un paño suave. Retire las manchas rebeldes con una esponja plástica o de malla. Para retirar la mezcla adherida a los moldes, se puede utilizar un cepillo de dientes o un cepillo de cocina redondo limpio. Para obtener mejores resultados, utilice solamente productos en cuyas instrucciones se indique que son seguros para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No utilice lana de acero ni esponjas metálicas gruesas.
7. El acabado exterior se debe limpiar con un producto de limpieza no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque completamente.
8. Los accesorios de decoración no son aptos para lavavajillas y deben limpiarse minuciosamente luego de cada uso.
9. Mientras sostiene la botella comprimible para masa, agarre el aro metálico de la tapa de la botella y gírelo hacia la izquierda para extraer la tapa. Llene la botella hasta la mitad con agua de grifo caliente y agréguele un chorrito de detergente. Vuelva a colocar la tapa de la botella y gírela firmemente para sellarla. Tape la abertura de la botella con el dedo y agite la botella que contiene agua y detergente para desprender los residuos del agua caliente. Quite el dedo de la tapa, apunte la botella al fregadero y vierta el agua sucia por este.
10. Si permanecen residuos, use un cepillo para botellas a fin de limpiar el interior de la botella comprimible para masa. Enjuague la botella con agua caliente. Repita el procedimiento hasta que la botella esté limpia. Enjuague minuciosamente la botella para eliminar el jabón y déjela boca abajo para que se seque.
11. Enjuague con agua caliente el tenedor para hornear, la cuchara medidora, la manga pastelera con acoplador, las boquillas para manga pastelera y rejilla de enfriamiento. Use detergente y un cepillo de limpieza para eliminar los residuos. Enjuáguelos bien y séquelos antes de almacenarlos.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 29 2014-09-04 10:07 AM

INSTRUCCIONAS DE ALMACENAJE

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y se haya enfriado completamente.
2. Cierre la tapa.

   ADVERTENCIA: Nunca guarde la máquina para hacer mini pasteles mientras está caliente o enchufada.
3. Guarde el cable en el envoltorio del cable que se encuentra en la parte posterior de la máquina para hacer mini pasteles. (Ver Figura 3).
4. No ejerza presión sobre el cable donde ingresa en la unidad, ya que esto podría hacer que el cable se desgaste y se rompa.
5. Guarde la máquina para hacer mini pasteles en la caja o en el soporte que se encuentra en su extremo para que ocupe menos lugar.
6. Guarde la unidad limpia y los accesorios de decoración en la caja de almacenamiento de hojalata del Kit para hacer mini pasteles de taza, para usarlos en el futuro.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 30 2014-09-04 10:07 AM

APERITIVOS CRUJIENTES

Corte cuadrados de menos de 3 pulgadas de masa wantán hecha con anterioridad. Presione el centro de los moldes de pasteles untados con aceite según se muestra.

Cocine durante 7 minutos.

Retírelos y rellénelos con queso crema con hierbas, aceitunas o tapenade de tomates, caviar y crema ácida con cebollinos o rellenos para tartas.

MINI TARTAS DE BIZCOCHOS CON AJÍ Y QUESO

Disfrute estas tartas deliciosas con un gran tazón de ají humeante. Puede multiplicar la receta para alimentar a una multitud hambrienta.

3/4 taza de Bisquick®

1/4 taza de leche

2 cucharaditas de ají en polvo

1/4 cucharadita de pimienta de cayena roja

1/2 taza de queso Cheddar* amarillo rallado

1 cucharadita de sal kosher

Coloque todos los ingredientes en un tazón mediano y mézclelos.

Llene los moldes de pasteles que se encuentran en la placa de cocción inferior con 1 cuchara de mezcla.

Guarde un puñado de queso rallado para la parte superior.

Cocine durante 10 y 15 minutos o hasta que estén listas.

Para 7 tartas de bizcochos

*Para tartas más picantes, utilice queso Pepper Jack.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 31 2014-09-04 10:07 AM

MINI PASTELES DE ABUNDANTE MAÍZ Y NARANJA

Una fabulosa delicia para el desayuno. Servir con mantequilla de miel o mermelada de naranja.

---

1 (8.5 onzas) caja de mezcla para pan de maíz Jiffy®

4 cucharadas de azúcar moreno

1 cucharadita de extracto de naranja

1 naranja, cáscara y jugo

1 cucharadita de especias para pastel de calabaza

Coloque todos los ingredientes en un tazón mediano y mézclelos.

Llene los moldes de pasteles que se encuentran en la placa de cocción inferior con 1 cuchara rasa de mezcla.

Cocine durante 10 y 15 minutos o hasta que estén listos.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 32 2014-09-04 10:07 AM

MINI PASTELES DE LIMÓN SUNSHINE

Livianas y refrescantes.

---

3 huevos

2/3 taza de azúcar

4 cucharadas de relleno para tarta de limón

1 cucharadita de extracto de limón

3/4 taza de harina

1 cucharada de polvo de hornear

1 pizca de sal

Azúcar impalpable (para espolvorear)

Coloque todos los ingredientes en un tazón mediano y mézclelos.

Llene los moldes de pasteles que se encuentran en la placa de cocción inferior con 1 cuchara rasa de mezcla.

Cocine durante 10 y 15 minutos o hasta que estén listas.

Cubra con relleno para tarta de limón y espolvoree con azúcar impalpable.

De 14 a 18 mini pasteles.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 33 2014-09-04 10:07 AM

MINI PASTELES DE CEREZA Y CHOCOLATE OMG

¡Simple perfección! Servir con helado Cherry Garcia® de Ben & Jerry's® o su helado favorito.

---

1 caja de mezcla para tortas Moist Deluxe Devil's Food de Duncan Hines®

2 tazas de relleno para tarta de cerezas

1 huevo

Coloque todos los ingredientes en un tazón mediano y mézclelos.

Llene los moldes de pasteles que se encuentran en la placa de cocción inferior con 1 cuchara rasa de mezcla.

Cocine entre 10 y 15 minutos o hasta que estén listas.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 34 2014-09-04 10:07 AM

MINI PASTELES CON MEZCLA PARA BROWNIES DARK CHOCOLATE FUDGE BROWNIE Y BAÑO DE CÍTRICOS Y VAINILLA

1 caja de mezcla para brownies Dark Chocolate Fudge Brownie Betty Crocker® (13 x 9 tamaño familiar)

2 huevos

1/2 taza de aceite vegetal

1/4 taza de agua

1 lata de baño Rich & Creamy Vanilla Betty Crocker®

1 cucharadita de extracto de limón

1 cucharadita de extracto de naranja

Cáscara fresca de naranja y limón

Coloque todos los ingredientes en un tazón mediano y mézclelos.

Llene los moldes de pasteles que se encuentran en la placa de cocción inferior con 1 cuchara rasa de mezcla.

Cocine entre 10 y 15 minutos o hasta que estén listas.

Deje enfriar las mini pasteles de brownie.

Agregue 1 cucharadita de extracto de limón y 1 cucharadita de extracto de naranja al baño Rich & Creamy Vanilla Betty Crocker®.

Rellene una bolsa tamaño sándwich con el baño Rich & Creamy Vanilla Betty Crocker®. Presione el baño hacia una esquina de la bolsa. Corte una esquina pequeña de la bolsa para formar una manga pastelera simple.

Bañe las mini pasteles y espolvoree la parte superior con cáscara fresca de naranja y limón.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 35 2014-09-04 10:07 AM

MINI PASTELES DE SIROPE DE CARAMELO CHEWY GOOEY

Para que el exterior quede crujiente, rocíe las placas de cocción con abundante aceite y no utilice moldes para pasteles.

3/4 taza de harina tamizada sin blanquear

1/2 taza de azúcar

1 (1 onza) paquete de mezcla instantánea para budín de sirope de caramelo sin azúcar y sin grasas Jello®

1 cucharadita de polvo de hornear

3 cucharadas de jarabe de arce

3 cucharadas de agua

3 cucharadas de aceite vegetal

Coloque todos los ingredientes en un tazón mediano y mézclelos. La mezcla estará espesa.

Llene los moldes de pasteles que se encuentran en la placa de cocción inferior con 1 cucharadita colmada de mezcla.

Cocine entre 10 y 15 minutos o hasta que estén listas.

De 14 a 18 mini pasteles.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 36 2014-09-04 10:07 AM

MINI PASTELES SUSTANCIOSAS DE LIMÓN Y LIMA

Para que el exterior quede crujiente, rocíe las placas de cocción con abundante aceite y no utilice moldes para pasteles.

3/4 taza de harina tamizada sin blanquear

1/2 taza de azúcar

1 (1 onza) paquete de mezcla instantánea para budín de limón sin azúcar y sin grasas Jello®

1 cucharadita de polvo de hornear

3 cucharadas de miel

2 cucharadas de jugo de naranja

3 cucharadas de aceite vegetal

1 lima pequeña, cáscara y jugo (3 cucharadas de jugo de lima)

Coloque todos los ingredientes en un tazón mediano y mézclelos.

Llene los moldes de pasteles que se encuentran en la placa de cocción inferior con 1 cucharadita colmada de mezcla.

Cocine entre 10 y 15 minutos o hasta que estén listas.

De 14 a 18 mini pasteles.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 37 2014-09-04 10:07 AM

MINI PASTELES DE BROWNIE CON CAFÉ EXPRÉS Y CHOCOLATE

Estos bocaditos ricos y sustanciosos se preparan mejor con moldes para mini pasteles.

3/4 taza de harina tamizada sin blanquear

1/2 taza de azúcar

1 (1 onza) paquete de mezcla instantánea para budín de dulce de chocolate sin azúcar y sin grasas Jello®

1 cucharadita de polvo de hornear

3 cucharadas de sirope oscuro Karo®

1 cucharada de polvo para preparar café exprés

1 cucharadita de canela

3 cucharadas de agua hirviendo

3 cucharadas de aceite vegetal

Agregue el agua hirviendo en un tazón mediano. Disuelva el polvo para preparar café exprés y la canela.

Agregue el resto de los ingredientes al tazón. Mezcle bien.

La mezcla estará espesa. Forme bolas de 1-1/4 a 1-1/2 pulgadas.

Agregue las bolas a los moldes para molletes rociados con aceite de cocina.

Cocine entre 10 y 15 minutos o hasta que estén listas.

De 16 a 18 mini pasteles de brownie.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 38 2014-09-04 10:07 AM

MINI PASTELES DE MANZANA

Para que el exterior quede crujiente y tostado,
rocíe las placas de cocción con abundante aceite y no utilice
moldes para pasteles.

3/4 taza de harina tamizada sin blanquear

1/2 taza de azúcar

1 (1 onza) paquete de mezcla instantánea para budín de tarta
de queso sin azúcar y sin grasas Jello®

1 cucharadita de polvo de hornear

5 cucharadas de relleno para tarta de manzana, molido
con un tenedor

1 cucharada de aceite vegetal

Coloque el relleno para tarta de manzana en un tazón mediano.
Utilice un pasapurés para moler.

Agregue el resto de los ingredientes al tazón. Mezcle bien.

Llene los moldes de pasteles que se encuentran en la placa
de cocción inferior con 1 cuchara rasa de mezcla.

Cocine entre 10 y 15 minutos o hasta que estén listas.

De 16 a 18 mini pasteles

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 39 2014-09-04 10:07 AM

MINI PASTELES DE CEREZAS AL MARRASQUINO

No se necesitan moldes

3/4 taza de harina tamizada sin blanquear

1/2 taza de azúcar

1 (1 onza) paquete de mezcla instantánea para budín de vainilla sin azúcar y sin grasas Jello®

1 cucharadita de polvo de hornear

2 cucharadas de jugo de cerezas al marrasquino

5 cucharadas de cerezas al marrasquino en frasco

1 cucharada de miel

1 cucharada de aceite vegetal

Coloque las cerezas al marrasquino y el jugo en un tazón mediano. Utilice un tenedor para molerlas en trozos pequeños.

Agregue el resto de los ingredientes al tazón. Mezcle bien.

Llene los moldes de pasteles que se encuentran en la placa de cocción inferior con 1 cuchara rasa de mezcla.

Cocine entre 10 y 15 minutos o hasta que estén listas.

De 16 a 18 mini pasteles

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 40 2014-09-04 10:07 AM

GLASEADOS Y COBERTURAS PARA MINI PASTELES

GLASEADOS

NOTA: Esta regla general básica sirve para preparar glaseados con 1 parte de agua (o leche) cada 3 partes de producto y para calentar en un microondas durante 10 segundos. Revuelva bien y vuelva a calentar en incrementos de 10 segundos hasta que se alcance la consistencia deseada para el glaseado.

NOTA: Los tiempos pueden cambiar según las cantidades utilizadas.

Miel

Chocolate (mini chispas derretidas)

Jarabe de arce

Conserva de frutillas

Conserva de frambuesas

Mantequilla de maní calentada con leche y miel

Relleno para tarta de cerezas

Conserva o relleno para tarta de limón

Mermelada de naranja

Conserva de arándanos

Conserva de mezcla de frutos rojos

Caramelo (manteca derretida y azúcar)

COBERTURAS

Grageas de colores

Chocolate picado

Coco azucarado

Maní picado

Galletitas molidas

Caramelo molido

Mini chispas de chocolate

Mini chispas de sirope de caramelo

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 41 2014-09-04 10:07 AM

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

SO-309919 BELLA Cupcake Maker Tin Gift Set IM.indd 42 2014-09-04 10:07 AM